


# Svinjski odresci u umaku od piva s gljivama i suhim šljivama

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

575 g Svinjska slabina i leđa s kostima odrezak  
50 g oštrog brašna  
30 ml ulja  
250 grama Konzum šampinjona  
100 g Garden good suhих šljiva bez koštica  
3 češnja češnjaka  
2 dl tamnog piva  
~1,5 dl vode  
2 dl K Plus vrhnja za kuhanje  
Sol  
Papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Svinjske odreske posolite, popaprite i uvaljajte u brašno. U tavi zagrijte ulje na jakoj vatri i pecite odreske 2,5 minute sa svake strane ili dok ne dobiju zlatnu koricu.

Izvadite ih iz tave i dodajte očišćene gljive i češnjak koji ste sitno nasjeckali. Posolite i popaprite. Pecite oko 7 minuta na laganoj vatri, često miješajući, dok gljive ne dobiju boju pa dodajte šljive i podlijte pivom.

Vratite meso u umak i kuhajte poklopljeno, oko 30 minuta na laganoj vatri, dok meso ne omekša. Ako sva tekućina ispari po potrebi dodajte vode.

Dodajte vrhnje za kuhanje i prokuhajte još minutu. Kušajte nedostaje li jelu začina i prilagodite.

Servirajte s pire krumpirom, tjesteninom ili njokima uz čašu tamnog piva.

Dobar tek!

